

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.06.2024 09:16:34

Уникальный программный ключ:

5258223550e985ab23726e1609b514b7349986a18255f801f298f917e1351fae

Аннотация к рабочей программе практики «Технологическая (У)»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1. Цель: приобретение профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой, часто используемых в практической деятельности технолога сельскохозяйственного производства, изучение элементов технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Задачи: приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по типам задач профессиональной деятельности выпускников, предусмотренным основной профессиональной образовательной программой

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности и, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК 8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	знать: требования и нормативные документы по созданию и поддержанию безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций уметь: выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте владеть: методами и навыками по выявлению и устранению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте

ПК- 1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК 1.1 Анализирует эффективность различных технологий производства продукции растениеводства	<p>Знать: традиционные технологии производства продукции растениеводства</p> <p>Уметь: применять существующие технологии производства продукции растениеводства</p> <p>Владеть: приемами и методами различных технологий производства продукции растениеводства</p>
	ПК 1.2 Способен выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач	<p>Знать: традиционные технологии производства продукции растениеводства</p> <p>Уметь: выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач</p> <p>Владеть: приемами и методами различных технологий производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач</p>
ПК-2 Способен к внедрению процедур обеспечения прослеживаемости и производства и переработки продукции животноводства и растениеводства	ПК 2.1 Выбирает технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	<p>Знать: технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p> <p>Уметь: применять существующие технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p> <p>Владеть: приемами и методами различных технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p>
ПК-5 Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю технологических процессов производства	ПК 5.2 Владеет методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Знать: методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

<p>высококачественно й безопасной продукции</p>		<p>Уметь: использовать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p>
<p>ПК-6 Способен реализовывать современные технологии переработки продукции плодородства и овощеводства</p>	<p>ПК 6.1 Определяет способы переработки продукции плодородства и овощеводства</p>	<p>Знать: способы переработки продукции плодородства и овощеводства Уметь: Определять способы переработки продукции плодородства и овощеводства Владеть: методами определения способов переработки продукции плодородства и овощеводства</p>
	<p>ПК 6.2 Рационально подбирает технологии переработки продукции плодородства и овощеводства</p>	<p>Знать: технологии переработки продукции плодородства и овощеводства Уметь: выбирать технологии переработки продукции плодородства и овощеводства Владеть: методами определения технологии переработки продукции плодородства и овощеводства</p>

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

Практика технологическая входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.В.01(У), относящийся к вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	Введение в профессиональную деятельность
	Ботаника
	Зоология
	Генетика растений и животных
	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
	Физиология и биохимия растений
	Микробиология
	Сельскохозяйственная экология
	Биохимия сельскохозяйственной продукции
	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
	Кормопроизводство
	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
	Производство продукции растениеводства
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>знать:</p> <p>основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p> <p>уметь:</p> <p>Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</p> <p>реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>владеть:</p>

	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
--	--

4. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – учебная

Тип практики: - технологическая

Форма проведения практики - проводится дискретно по периодам проведения - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Способы проведения практики – стационарная, выездная.

Место прохождения практики – ФГБОУ ВО УНИЦ Агротехнопарк

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Учебная практика проводится в объеме 216 часов (6 з.е.).

На втором 6 зачетных единиц, продолжительностью 216 часов, 4 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, часы, %	Формы текущего контроля
1.	Консультации по учебной практике	72ч,33,33% первый семестр 72ч, 33,33% второй семестр	опрос
2.	Самостоятельная работа	36ч, 16,67% первый семестр 36ч, 16,67% второй семестр	отчет

	Итого	216
--	-------	-----

1.